

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Basculante Elétrica 80L Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMBRE98A	<b>Modelo:</b>	MBRE98A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	160 kg	<b>Dimensões:</b>	790 x 690 x 200 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MBRE98A

### Descricao Resumida

Fritadeira basculante elétrica industrial de 80 litros, com cuba em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

## Descricao Completa

### Fritadeira Basculante — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com um equipamento de confeitura robusto e de alta performance, ideal para grandes volumes de produção. Este tacho basculante elétrico é concebido para otimizar os processos de fritura, estufagem ou cozedura na sua unidade hoteleira, garantindo eficiência e resultados culinários de excelência. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de intensa atividade.

A versatilidade deste aparelho permite confeccionar uma vasta gama de pratos, desde frituras profundas a refogados e guisados, com um controlo térmico preciso. A cuba de grande capacidade e o sistema de inclinação facilitam as operações de descarga e limpeza, poupando tempo e esforço à sua equipa. É uma aposta segura para restaurantes, cantinas e catering que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeitura é a solução ideal para cozinhas profissionais de restaurantes de grande porte, hotéis, empresas de catering e refeitórios institucionais. A sua robustez e capacidade de 80 litros permitem preparar refeições para um elevado número de pessoas, otimizando o tempo de serviço. É particularmente útil para confeccionar guisados, frituras, molhos e estufados em grande escala, garantindo uma homogeneidade de confeitura e sabor em todas as produções. A facilidade de esvaziamento e limpeza é um diferencial para manter os elevados padrões de higiene exigidos no setor alimentar.

### Características Técnicas

Capacidade da Cuba	80 Litros
Potência Elétrica	12,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba (LxPxA)	790x690x200 mm

<b>Dimensões do Equipamento (LxPxA)</b>	800x900x850 mm
<b>Peso</b>	160 kg
<b>Material da Cuba</b>	Aço inoxidável AISI 304 18/10
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 18/10 (1 mm)
<b>Regulação de Temperatura</b>	50-300 °C
<b>Tipo de Inclinação</b>	Manual

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade útil desta fritadeira basculante?**

A fritadeira possui uma cuba com capacidade de 80 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas com elevada demanda produtiva.

### **Que tipo de alimentos posso confeccionar neste equipamento?**

É extremamente versátil e permite confeccionar uma ampla variedade de pratos, desde sopas e guisados até frituras e estufados, garantindo sempre um controlo preciso da temperatura.

### **Como é feita a regulação de temperatura?**

A regulação da temperatura é termostática, com um intervalo que varia entre 50 °C e 300 °C, permitindo adaptar o cozinhado às necessidades específicas de cada receita.

### **Este tacho é fácil de limpar e manter?**

Sim, a cuba em aço inoxidável com cantos arredondados, juntamente com o sistema de inclinação manual, simplificam significativamente as operações de descarga e limpeza, otimizando a higiene e a manutenção.

### **É um equipamento elétrico ou a gás?**

Esta versão específica é elétrica, equipada com resistências blindadas em aço inoxidável no fundo externo da cuba, garantindo um aquecimento eficiente e uniforme.